**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Нижегородский государственный агротехнологический университет им. Л. Я. Флорентьева»  
(ФГБОУ ВО Нижегородский ГАТУ им. Л. Я. Флорентьева)**

**Кафедра «Товароведение и переработка продукции животноводства»**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Утверждаю  Декан факультета перерабатывающих технологий  Т. В. Залетова  2024 г |

**Б1.В.ДВ.06.02 Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров** рабочая программа дисциплины

38.03.07 Товароведение\_

(код и наименование направления подготовки)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Форма обучения | | |  | | | |  | |  | |  |  |  | Очно-заочная | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Общая трудоемкость | | | | | | | | | | | |  |  | **7 ЗЕ** | | | | | |  | |  | |  | |  |  | |  |  |
|  | Часов по учебному плану | | | | | | | | | | | | | | | 252 | | |  |  | |  | |  | | Виды контроля в семестрах: | | | | | | | |
|  | ***Количество часов*** | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  |  | |  | |  | | Экзамен 7 | | | | | | | |
|  | в том числе: | | |  | | | | | | | | | | | | |  | |  |  | |  | |  | |  |  | | | | | | |
|  | (Контактные) аудиторные занятия | | | 36,2 | | | | | | | | | | | |  | | |  |  | |  | |  | |  |  | | |  |  |
|  | самостоятельная работа | | | 212 | | | | | | | | | | | |  | | |  |  | |  | |  | |  |  | | |  |  |
|  | часов на контроль | | | 3,8 | | | | | | | | | | | |  | | |  |  | |  | |  | |  |  | | |  |  |
| **Распределение часов дисциплины по семестрам** | | | | | | | | | | |
| Семестр  (<Курс>.<Семестр на курсе>) | | **4 (1)** | | | **Итого** | | | | | |
| Недель | |  |  | |  | |  | | | |
| Вид занятий | | УП | РП | | УП | | РП | | | |
| Лекции | | 10 | 10 | | 10 | | 10 | | | |
| Лабораторные (практические) | | 10 | 10 | | 10 | | 10 | | | |
| Курсовое проектирование | | - | - | | - | | - | | | |
| Консультации | | - | - | | - | | - | | | |
| КСР | | 4 | 4 | | 4 | | 4 | | | |
| КонР | | - | - | | - | | - | | | |
| КРА (зачет) | | 0,4 | 0,4 | | 0,4 | | 0,4 | | | |
| КРА (экзамен) | | - | - | | - | | - | | | |
| В том числе инт. | | - | - | | - | | - | | | |
| В том числе электрон. | | - | - | | - | | - | | | |
| Итого ауд. | | 20,4 | 20,4 | | 20,4 | | 20,4 | | | |
| Контактная работа | | 24,4 | 24,4 | | 24,4 | | 24,4 | | | |
| Сам. работа | | 148 | 148 | | 148 | | 148 | | | |
| Часы на контроль | | 7,6 | 7,6 | | 7,6 | | 7,6 | | | |
| Итого | | 180 | 180 | | 180 | | 180 | | | |
| Программу составил(и): | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| ***кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры «Товароведение и переработка продукции животноводства» Залетова Татьяна Владимировна*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| Рецензент(ы): | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| ***кандидат технических наук, доцент, зав. кафедрой «Технические системы и автоматизация перерабатывающих производств» Денисюк Елена Алексеевна***  ***Денисюк Елена Алексеевна*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| Рабочая программа дисциплины | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| ***Б1.В.ДВ.06.02 Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| разработана в соответствии с ФГОС:  Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриат) (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020г. №937  С профессиональным стандартом:  22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака  22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 года N 602н (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 года, регистрационный N 56040) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| составлена на основании учебного плана: | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| ***38.03.07 Товароведение*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| утвержденного Учёным советом вуза от \_\_\_\_\_\_\_\_\_2024 протокол № \_\_\_ . | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| Рабочая программа одобрена на заседании кафедры | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ***Товароведение и переработка продукции животноводства*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| Протокол от от \_02.09.2024 протокол № \_\_\_  Срок действия программы: 2024-2025 уч.г.  Зав. кафедрой Р.В. Гиноян | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Согласовано | | | | | |  | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | |
| Председатель методической комиссии | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бабенко И.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  личная подпись . расшифровка подписи дата | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | | | дать будущим специалистам необходимые для их практической работы знания теоретических основ и практических рекомендаций по идентифика-ции, обнаружению и определению фальсификации отдельных групп продо-вольственных товаров. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | |  |  | |  |
| **2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Цикл (раздел) ООП: | | | | | | | | | | | | | | | | Б1.В.ДВ.06.02 | | | | | | |
| **2.1** | | | **Требования к предварительной подготовке обучающегося:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1.1 | | | Математическая статистика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1.2 | | | Сельскохозяйственная экология | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **2.2** | | | **Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.1 | | | Управление качеством в пищевой промышленности | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.2 | | | Производственная практика: Преддипломная практика | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.3 | | | Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | |  |  | |  |
| **3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | |  |
| **ОПК-2.2: Использует существующие нормативные акты, нормы и регламенты проведения работ по вопросам профессиональной деятельности;** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ПК-2.1: Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве нормативные документы, основные понятия, устанавливающие требования к качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве оформлять нормативные документы по качеству | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве способностью использовать нормативные документы по качеству, стандартизации в практической деятельности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **ПК-2.2:** **Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | Удовлетворительно требования к сельскохозяйственному сырью и продуктов его переработки и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регла-ментам, стандартам и другим документам | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | требования к сельскохозяйственному сырью и продуктов его переработки и устанавливать соответствие их качества и безопасности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | В совершенстве требования к сельскохозяйственному сырью и продуктов его переработки и устанавливать соответствие их качества и безопасности | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы базы | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 1 | | | | | удовлетворительно методиками определения качества и безопасности сельскохозяйственной сырья | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 2 | | | | | методиками определения качества и безопасности сельскохозяйственной сырья | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Уровень 3 | | | | | в совершенстве методиками определения качества и безопасности сельскохозяйственной сырья | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | |  |
|  | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | |  |
| **В результате освоения дисциплины обучающийся должен** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.1** | | **Знать:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.1 | | - общие понятия об идентификации и фальсификации продовольственных товаров; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.2 | | - виды идентификации; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.3 | | - виды и способы идентификации; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.4 | | - объекты, субъекты, средства и методы идентификации и фальсификации; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.2** | | **Уметь:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.1 | | выбирать критерии, позволяющие идентифицировать фальсификацию отдельных видов продовольственных товаров; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.2 | | - проводить идентификацию продовольственных товаров при товароведной оценке или экспертизе качества; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.3 | | - идентифицировать информационную фальсификацию; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.4 | | - идентифицировать количественную фальсификацию; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.2.5 | | выбирать критерии, позволяющие идентифицировать фальсификацию отдельных видов продовольственных товаров; | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **3.3** | | **Владеть:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.3.1 | | - знаниями о потребительской ценности продовольственных товаров; возможных видах опасностей для человека и критериях безопасности;  - знаниями о видах оценочной деятельности и их компетенции.. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | | | |  |  | |  | |  |  | | | | |  |  | | | |  |
| **4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Очно-заочная форма обучения** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Код**  **занятия** | **Наименование разделов и тем /вид занятия/** | | | | | | | | | **Семестр / Курс** | | **Часов** | **Компетен-**  **ции** | | **Литература** | | **Инте**  **ракт.** | **Прим.** | | | | |
|  | **Раздел 1. Предмет и задачи курса, ключевые понятия.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1 | Характеристика дисциплины, ее задачи и значения для специальности../Лек/ | | | | | | | | | 5,6/3 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
|  | **Раздел 2. Основные понятия идентификации и фальсификации** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | Понятие об идентификации. /Лек/ | | | | | | | | | 5,6/3 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 2.2 | Место идентификации в деятельности, по оценке соответствия /Пр/ | | | | | | | | | 5,6/3 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 2.3 | Оценка качества, контроль качества /Ср/ | | | | | | | | | 5,6/3 | | 16 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 2.4 | Функции идентификации /Ср/ | | | | | | | | | 5,6/3 | | 16 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 2.5 | Структура идентификации. /Ср/ | | | | | | | | | 5,6/3 | | 16 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
|  | Задачи идентификации /Ср/ | | | | | | | | | 5,6/3 | | 16 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
|  | Понятие о фальсификации /Ср/ | | | | | | | | | 5,6/3 | | 16 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
|  | **Раздел 3. Виды, способы и методы идентификации** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1 | Виды идентификации: потребительская, товарно-партионная, ассортиментная, сортовая и специальная /Лек/ | | | | | | | | | 5,6/3 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 3.2 | Информационные источники идентификации, /Пр/ | | | | | | | | | 5,6/3 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 3.3 | Способы идентификации: микробиологические, физико-химические и органолептические., /Ср/ | | | | | | | | | 5,6/3 | | 16 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 3.4 | Критерии идентификации /Ср/ | | | | | | | | | 5,6/3 | | 16 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
|  | **Раздел 4**. Предупреждение фальсификации | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4.1 | Меры по предупреждению фальсификации – предупредительные, наказания..../Лек/ | | | | | | | | | 5,6/3 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 4.2 | Возможные решения при обнаружении фальсификации /Пр/ | | | | | | | | | 5,6/3 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 4.3 | Прослеживаемость фальсифицированных товаров /Ср/ | | | | | | | | | 5,6/3 | | 16 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 4.4 | Способы защиты продукции от контрафакта/Ср/ | | | | | | | | | 5,6/3 | | 20 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
|  | **Раздел 5.** **Идентификация и фальсификация мяса и мясных товаров** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5.1 | Идентификационные признаки мяса и мясных товаров. /Лек/ | | | | | | | | | 5,6/3 | | 1 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 5.2 | Фальсификация мяса и мясных товаров /Пр/ | | | | | | | | | 5,6/3 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
|  | Раздел 6. Идентификация и фальсификация молока и молочных товаров | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6.1 | Идентификационные признаки молока и молочных продуктов. /Лек/ | | | | | | | | | 5,6/3 | | 1 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| 6.2 | Фальсификация молока и молочных продуктов /Пр/ | | | | | | | | | 5,6/3 | | 2 | ОПК-2.2, ПК-2.1, ПК-2.2 | | Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л2.2 | |  |  | | | | |
| **5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **5.1. Контрольные вопросы и задания** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Тестовые задания**  1 Количество содержащихся в продукте пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и их  соотношение определяет показатель  1)пищевая ценность  2)физиологическая ценность  3)биологическая ценность  4)энергетическая ценность  5)усвояемость  2.Установите соответствие  Показатели качества пищевых продуктов относятся к соответствующим группам  1)массовая доля влаги  2)внешний вид  3)консистенция  4)общая кислотность  5)БГКП  A)органолептический показатель  B)физико-химический показатель  C)микробиологический показатель  3.Укажите все правильные ответы  К органолептическим показателям качества продовольственных товаров относятся  1)внешний вид  2) рН  3)кислотность  4)консистенция  5)цвет  4.Укажите правильный ответ  Рис шлифованный подразделяется на сорта  1)экстра, высший, первый, второй, третий  2)экстра, высший, первый, второй,  3)высший, первый, второй  4)первый, второй  5)на сорта не делится  5.Укажите правильный ответ  Вид крупы, для производства которой используется ячмень  1)ядрица  2)пшено  3)«Артек»  4)перловая  5)продел  6.Укажите правильный ответ  Классификационный признак муки, зависящий от зерновой культуры, из которой она  изготовлена, – это  1)сорт  2)марка  3)чистота  4)вид  5)тип  7.Укажите правильный ответ  Дефект крупы и муки, вызванный окислением липидов с образованием веществ,  придающих горький вкус, - это  1)осаливание  2)увлажнение  3)засахаривание  4)прогоркание  5)поседение  8.Установите соответствие  Плоды относятся к соответствующим им группам  1)киви  2)яблоки  3)миндаль  4)виноград  5)абрикос  A)семечковые  B)косточковые  C)ягоды  D)орехоплодные  E)тропические плоды  9 Укажите все правильные ответы  К семечковым плодам относятся  1)яблоки  2)рябина  3)клюква  4)виноград  5)черешня  10.Укажите правильный ответ  Причиной жирового поседения шоколада является  1)хранение при низких положительных температурах  2)хранение при высоких положительных температурах  3)недостаточное темперирование  4)высокая относительная влажность при хранении  5)резкие колебания температуры при хранении  11.Укажите правильный ответ  Основное сырье для приготовления шоколада  1)кофейные зерна  2)какао-порошок  3)какао-бобы  4)цикорий  5)пальмовое масло  12.Укажите все правильные ответы  Печенье в зависимости от рецептуры и способа изготовления подразделяется на  1)сахарное  2)сбивное  3)затяжное  4)песочное  5)сдобное  13.Укажите правильный ответ  Группа водок, при производстве которых используют вкусовые и ароматические добавки,  улучшающие вкус и запах, смягчающие жгучий вкус спирта  1)особые  2)особенные  3)улучшенные  4)обогащенные  5)водочные настойки  14.Укажите правильный ответ  Простокваши получают  1)сквашиванием молока и гомогенизацией сгустка  2)сквашиванием молока молочнокислыми бактериями  3)сепарированием молока  4)обработкой молока ферментными препаратами  5)самопроизвольным сквашиванием молока  15.Укажите все правильные ответы  В производстве кефира используют закваски, вызывающие брожение  1)пропионовокислое  2)молочнокислое  3)маслянокислое  4)спиртовое  5)уксусное  16.Укажите правильный ответ  Сардины относятся к семейству –  1)сельдевые  2)тресковые  3)корюшковых  4)макрелещуковые  5)карповые  17.Укажите правильный ответ  Рыба является мороженой, если температура в толще мышечной ткани  1)от минус 18 0С и ниже  2)от минус 12 0С и ниже  3)от минус 10 0С и ниже  4)не более 8 0С  5)не менее 5 0С  18.Укажите правильный ответ  К головоногим промысловым моллюскам относится  1)омар  2)трепанг  3)кукумария  4)кальмар  5)краб  19.Укажите все правильные ответы  По возрасту мясо крупного рогатого скота подразделяется на  1)мясо говядину  2)мясо молодняка  3)телятину  4)мясо волов  5)мясо коров  20.Укажите все правильные ответы  Сырьем для производства майонеза являются  1)рафинированное растительное масло  2)яичные продукты  3)уксус  4)горчица  5)сливочное масло | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **5.2. Темы письменных работ** | | |
| 1. «Идентификация и обнаружение фальсификации хлеба и хлебобулочных изделий». 2. «Основные виды фальсификации грибов и методы её обнаружения». 3. «Проведение экспертизы подлинности и идентификации чая и кофе». 4. «Основные виды фальсификации пряностей и приправ и методы её обнаружения». 5. «Проведение экспертизы подлинности и идентификации безалкогольных напитков». 6. «Основные виды фальсификации сахара и методы её обнаружения». 7. «Проведение экспертизы подлинности и идентификации фруктово-ягодных кондитерских изделий». | | |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | |
| **6.1.Рекомендуемая литература** | |
| **6.1.1Основная литература** | |
| 1. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации про-довольственных товаров: Учеб.пособие/ М.А. Николаева, М.А. Поло-жишникова. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2013. – 464 с. (https://elibrary.ru/item.asp?id=19617251 )  2. Дмитриченко М.И., Мирзоев А.М.  Идентификация и выявление фальсификации продовольственных това-ров учебное пособие / Санкт-Петербург, 2016. (https://elibrary.ru/item.asp?id=26594109 ) | |
| **6.1.2 Дополнительная литература** | |
| 1. Исследование рынка мясного сырья и продуктов питания из мяса в ас-пекте доктрины продовольственной безопасности. [Электронный ре-сурс] / Шалимова [и др.]. — Электрон. дан. // Вестник ОрелГАУ. — 2011. — № 4. — С. 58-60. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/journal/issue/284735 — Загл. с экрана.  2. Журнал «Пищевая промышленность»  3. Неверов А.Н., Пехташева Е.Л., Райкова Е.Ю., Умаленова Н.В., Фукина О.В., Золотова С.В. Идентификационная и товарная экспертиза одежно-обувных и ювелирных товаров: Учебник / Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова. Москва, 2012. (https://elibrary.ru/item.asp?id=25068934 )  4. Лабораторный практикум по дисциплине «Идентификация и фальсифи-кация продовольственных товаров» Тема «Хроматографические мето-ды идентификации продовольственных товаров. Идентификация водок и натурального жареного кофе» [Текст] / Сост.: М. А. Положишникова, И.Н.Строгонова, О. Н. Перелыгин. – М.: Изд-во Рос.экон. акад., 2010. – 27 с. (https://e.lanbook.com/reader/book/9908/#book\_name ) | |
| **6.2 Перечень программного обеспечения** | |
| 6.2.1.1 | OpenOffice (свободно-распространяемое ПО) |
| 6.2.1.2 | Договор от 01.04.2020 № 100520013285683 на оказание услуг по предоставлению доступа к сети Интернет АО  «ЭР-Телеком Холдинг». С 01.04.2023 по 31.12.2023 г. |
| 6.2.1.3 | Договор с интернет-провайдером: АО "ЭР-Телеком Холдинг"№ 100520013285683 на оказание услуг доступа к сети Интернет от 01.01.2023 до 31.12.2023 |
| **6.3 Перечень информационных справочных систем** | |
| 6.3.2.1 | http:/www.e.lanbook.com/ Официальный сайт издательства «Лань»  http:/www.ellibrary.ru Официальный сайт электронной библиотеки Eli-brary  http:/ebs.rgazu.ru Официальный сайт электронной библиотеки ЭБСAgrilib.ru  www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая про-мышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Виноделие и вино-градарство», «Пиво и напитки» и др. [Электронный ресурс].  www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Жур-нал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс]. |
| 6.3.2.2 | Договор №СЭБ НВ-178 на оказание услуг по предоставлению доступа к разделам ЭБС от 31.12.2019 г. Сетевая электронная библиотека ООО «ЭБС ЛАНЬ» (31.12.2022 по 31.12.2023) |
| 6.3.2.3 | Договор от 11.02.2020 № 22/2020 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений, составляющим базу данных ЭБС "ЛАНЬ"с 16.02.2023 по 31.12.2023 |
| 6.3.2.4 | Договор №1/2021 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям от 01.01.2021г.  Предмет договора: оказание услуги по предоставлению Произведений для использования Пользователями, путем обеспечения Пользователям доступа к ЭБС целиком, к отдельным Разделам ЭБС, либо к отдельным Произведениям, размещенным в ЭБС. ООО "Издательство Лань", ИНН 7801068765 КПП 780101001 Код по ОКПО 27427100  Банковские реквизиты: р/с 40702810036060003981 ФИЛИАЛ "ЦЕНТРАЛЬНЫЙ" БАНКА ВТБ (ПАО) БИК 044525411к/с 30101810145250000411 с 01.01.2023 по 31.12.2023 |
| 6.3.2.5 | Договор №2/2021 от 01.01.2023г.  на оказание услуги по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера, составляющим базу данных ЭБС "ЛАНЬ". ИНН 7811272960 КПП 781101001 Код по ОКПО 34359787 Банковские реквизиты: р/с: 40702810632400000741 ФИЛИАЛ "САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ" АО "АЛЬФА-БАНК" БИК 044030786 к/с 30101810600000000786 с 01.01.2023 по 31.12.2023 |
| **7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)** | |
| Лаборатории:  лаборатория инструментальных физико-химических методов исследования потребительских товаров: сушильный шкаф, сепаратор «Салют», маслобойка «Фермер», центрифуга жировая, анализатор качества молока «Лактан 1-4М»весы платформенные электронные ПВ-300 весы платформенные, комплект лабораторных термометров, морозильная камера, шкаф холодильный ШХ-056, весы аналитические и торговые, набор гирь, увеличительные стекла, пинцеты, рефрактометр, водяная баня, титровальная установка, центрифуга для определения жира, лабораторная посуда, микроскопы, реактивы.  Аудитории лекционного типа (площадь, м2): 8 (68), 27 (73), 33 (79),49 (79)  Аудитории для практических занятий (площадь, м2): 3 (56), 17 (37), 18 (35), 22 (55), 78(117), 87 (40).  Аудитории для самостоятельной работы студентов, оборудованные ПК с выходом в Интернет (площадь, м2): 2 (9), 29 (30). | |